

# Kocken och Grisens Julbord



## Sill och strömming

Glasmästarsill  
Branteviks sill  
Gin och lingonsill  
Matjessill  
Ramsöksill  
Skånsk senapsill  
Chili och citronsill  
Löjromströmming  
Stekt inlagd strömming  
Gräddfil  
Rödlök  
Gräslök  
Gubbröra

## Fisk och Ägg

Ägghalva med mayo och löjrom  
Ägghalva med dillmayo och räka  
Färska räkor  
Västerbottenpaj med gräddfil och syrad lök  
Varmrökt öring med forellromscreme  
Rödbetsgravad lax  
Kallrökt lax  
Skaldjursterrine med papparot och citron  
Kallrökt hälleflundra  
Varmrökt gös

## Kött och kallskuret

Griljerad julskinka  
Örtgriljerad vildsvins-skinka  
Vargtas paté  
Grishuvudsterrine med pistagenötter  
Ankleverpaté  
Rökt ren  
Rökt vildsvin  
Älgsalami  
Vår egna vildsvins-salami

## Desseter

Saffrancheesecake med färska bär  
Krustad med kolasås och mandel  
Tartlette med lemoncurd och maräng  
Chokladbrownie med ganache och nötter  
Mjuk pepparkaka med kardemummacreme

## Grönt

Grönkålsallad  
Rödkålssallad, valnötter, honung och äpple  
Brysselkålsallad

## Småvarmt

Hjortköttbullar  
Viltprinskorv  
Janssons frestelse  
Glaserade revben  
Omellet med trattkantareller  
Rostade rotsaker med babyspenat  
Rödsål  
Stuvad savoykål  
Lutfisk, ärtor, brynt smör, bacon

Dillkokt färskpotatis

## Tillbehör

Rödbetsallad  
Äppelmos  
Cornichons  
Hovmästarsås  
Rårörda lingon  
Senap  
Julsenap  
Whiskeysenap

## Bröd

Vörtbröd  
Spisknäcke  
Smör  
Edamer

## Ost och kex

Kex i olika sorter  
Lagrad cheddar  
Saint Augur  
Brie  
Marmelad  
Päron och vindruvod

## Godis och kakor

Polkagris, Skummtomar, Geléhallon  
Ischoklad, Smågodis, Marmelader,  
Rockyroads, Mördegskakor,  
Sockerkringlor